Opłata pocztowa ryczałtem.

Nr. 12. Rzeszów, 15 czerwca 1924. Rok I.

PRZEGLĄD MLECZARSKI

Wychodzi dwa razy na miesiąc pod redakcją *Jana Licznerskiego*

Prenumerata kwartalna 1 zł. — Cena pojedynczego numeru 15 gr.

Ogłoszenia: 1 str. 8 zł., 1/2 str. 4 zł., 1/4 str. 2·50 zł., 1/8 str. 1·50 zł., 1/16 str. 1 zł. — Drobne ogłoszenia za słowo 10 gr., najmniej 1 zł., dla poszukujących posad bezpłatne.

Adres Redakcji i Administracji: Rzeszów, Państw. Szkoła Mleczarska.
Rachunek w P. K. O. Nr. 152.747.

Wapno i soda jako środek odkażający w mleczarni.

Jako środków odkażających używa się w mleczarniach i serowarniach najczęściej wapna i sody. Wszelako rzadko kiedy uważa się tu na koncentrację czyli siłę roztworu i na jego temperaturę. Pod tym względem różni badacze przeprowadzili doświadczenia, lecz wyniki ich badań zwykle przebrzmiewały bez echa. Tak stwierdził Auer, że laseczniki tyfusu giną w 1%-owym roztworze mleka wapiennego po upływie godziny, natomiast zarazki cholery dopiero po upływie 24 godzin. Ten sam badacz znalazł, że odleżałe wapno gaszone w dołach, wzięte po usunięciu górnej warstwy, działa skuteczniej, niż świeżo gaszone, gdyż łatwiej rozpuszcza kał i wnika głębiej.

W ostatnim czasie E. Hanke w Kilonji[1]) przeprowadził szereg badań nad bakterjobójczem działaniem wapna i sody, biorąc za przedmiot doświadczeń te drobnoustroje, które najczęściej spotyka się w mleczarstwie, mianowicie:

1) zielone fluoryzujące bakterje gnilne, które zabarwiają resztki mleka na zielono, nadają mleku wadliwy smak, a w maśle powodują zjełczenie,

2) bakterje kałowe (coli), w brudnem mleku spotykane w znacznej ilości, które przyczyniają się do nadania mleku zapachu stajennego, w serach zaś powodują wzdęcia,

3) zwykłe bakterje kwasu mlekowego, powodujące kwaśnienie mleka, w nadmiernej zaś ilości jego nietrwałość,

4) bakterje sianowe, tworzące zarodniki, które nie giną nawet podczas gotowania. Powodują one psucie się mleka przegotowanego. Do mleka dostają się zwykle z kurzu paszy.

Doświadczenia z wymienionemi drobnoustrojami przeprowadzono w ten sposób, że nasycono odpowiedniemi kulturami wyjałowione kawałki miękkiego drzewa, czyli stworzono podobne warunki ochrony dla drobnoustrojów, jakie one znajdują w porach i szczelinach naczyń mleczarskich.

---

[1]) Milchw. Ztg. Nr. 11, r. 1924.

Wynik doświadczeń był następujący:

1. Poszczególne gatunki drobnoustrojów okazywały różną wytrzymałość na działanie sody i wapna. Tak np. bakterje kwasu mlekowego ginęły w 2·5-procentowym zimnym roztworze sody już po upływie 5 minut, natomiast w tychsamych warunkach bakterja fluoryzująca ucierpiała tylko nieznacznie, bact. coli okazała się zupełnie wytrzymałą. Z tego wynika, że zimny nawet silny roztwór sody jako środek odkażający w mleczarstwie nie ma zgoła żadnej wartości.

2. 20 procentowe mleko wapienne, więc 1 cz. gaszonego wapna na 4 części wody, niszczy bakterje nie tworzące zarodników po upływie 1 minuty, 10 procentowe mleko wapienne po upływie 5 minut, ale to nie działa już na wszystkie drobnoustroje np. wytrzymują je b. fluoryzujące. 5-procentowe mleko wapienne nie jest skuteczne, gdy działa tylko w okresie wyżej wymienionym.

3. Gorący roztwór sody o koncentracji najmniej 2·5% niszczy wszystkie bakterje, nie tworzące zarodników, w przeciągu 1—5 minut. Ten sam skutek osiąga się, używając gorącego mleka wapiennego w koncentracji 5%.

4. Zarodniki laseczników sianowych nie giną przy użyciu tych środków odkażających nawet w ciepłocie 80° C.

Autor wyciąga na podstawie wyników swych badań następujące wnioski dla praktyki mleczarskiej: Chcąc należycie odczyścić naczynia mleczarskie tak drewniane, jak i metalowe, należy je najpierw obficie popłókać zimną wodą, następnie wyszorować 2·5-procentowym gorącym roztworem sody, która rozpuszcza brud i zobojętnia kwasy. Wreszcie popłókuje się naczynia gruntownie gorącą wodą (przynajmniej przegotowaną) i powleka 20-procentowym mlekiem wapiennem, które zmywa się gorącą wodą dopiero wtedy, gdy działało najmniej przez 1 godzinę. Naczynia glinowe traktuje się mlekiem wapiennem, gdyż soda je niszczy. Szczotki, miotły i ścierki, te siedliska zakażeń, należy również wyparzać w gorącym roztworze sody. Odkażanie przewodów odbywa się skutecznie świeżą parą przy około 100° C, ale to powinno trwać około 5 minut, aby zniszczeniu uległy również zarodniki. Krótkie wyparzenie nie odnosi skutku. Półki na sery odkaża się skutecznie 20-procentowym mlekiem wapiennem, które powinno działać około 2 godzin, podobnie podłogi i ściany.

Wyrób śmietany mrożonej (ice-cream) sposobem przemysłowym w Ameryce.

(Dokończenie).

Zamrażanie i bicie mieszaniny, przeznaczonej na krem, odbywa się w pionowych lub poziomych przyrządach, których pojemność wynosi 36 do 90 l i nawet więcej. Zaprawionej śmietany daje się tylko tyle, by wypełniła jaką połowę pojemnika, mieszadło silnicowe wstrząsa i ubija ją w pianę, równocześnie

zaś solanka, przepływająca z drugiej strony pojemnika, utrzymuje ją w temperaturze —10 do 18° C. Czynność ta trwa 10 do 20 minut Kilka minut przed ukończeniem jej dodaje się do śmietany całe lub rozdrobnione owoce, np. orzechy, wiśnie, ananasy, rodzynki, cytryny, pomarańcze.

W przedsiębiorstwach ściśle kontrolowanych nie pozostawia się przypadkowi okresu bicia śmietany na pianę, lecz reguluje go się według wydatku. Wiedząc o tem z praktyki, że z 1 objętości pierwotnej śmietany otrzymuje się $1^3/_4$ do 2 objętości gotowego, zamrożonego kremu, odważa się podczas bicia pewną objętość piany na czułej wadze i według wyniku wagowego w kilku sekundach ocenia się, jak dalece narośnięcie śmietany postąpiło. Skoro więc osiągnięto pożądany stopień wydatku, wstrzymuje się dopływ oziębiającej solanki i opróżnia się maszynę. Przemysł amerykański rozporządza tu specjalnemi aparatami, zw. „overrun tester", które znakomicie ułatwają kontrolę, oraz jednolitość produktu, wreszcie wydajność według zgóry postanowionej kalkulacji.

Podczas bicia na pianę niektórzy wprowadzają do śmietany znaczne ilości powietrza, w ostatnim zaś czasie pewien Amerykanin dał sobie opatentować sposób nasycania śmietany w tym okresie przeróbki bezwodnikiem węglowym. Ponoś ten nowy sposób nie poprawił widocznie ani smaku ani wyglądu kremu, ale dodatnio wpłynął na zmniejszenie ilości bakterji w gotowym produkcie.

Z maszyny daje się śmietanę, której ciepłota wynosi —5 do 10° C, do cylindrycznych naczyń z blachy pobielanej, o pojemności 4 do 25 l. Na wierzch śmietany daje się papier pergaminowy z godłem fabrykanta, zamyka pokrywą metalową i przenosi do chłodni utrzymujących stale —18 do 24° C, w której dokonywa się zamrożenie czyli zlodowacenie. Błędy popełnione w utrzymaniu temperatury, zwłaszcza przekroczenie skrajnych granic, wywarłyby jak najgorszy wpływ na zamrożoną śmietanę, spowodowałyby: krystalizację, dekompozycję czyli uwarstwienie, opadanie, nieprzyjemny smak.

Celem ułatwienia sprzedaży wyrabiają także krem w postaci graniastosłupów zw. „brykietami" miary 70 × 82 × 165 mm lub 70 × 50 × 135 mm (zw quart i pint). Formują je w podobny sposób, jak u nas sztuczny lód, nalewając z maszyny piankę śmietankową do blaszanych form i zamrażając w chłodni. Po zlodowaceniu i wyjęciu z form tnie się bloki na brykiety, zawija w papier pergaminowy, daje do pudełka tekturowego, powleczonego parafiną i znowu ustawia w chłodni celem stężenia. O ile chodzi o wyrób brykietów, złożonych z różnych warstw kremów, to robota jest żmudna, gdyż po nałożeniu każdej warstwy, trzeba lody zamrażać na świeżo. Wszelako i tu zastosowano już maszyny, które formują 1000 do 2000 brykietów w przeciągu godziny. Godnem uwagi jest napełnianie kremem torebek papierowych i pudełek kartonowych, do których dołącza się drewniane łyżeczki. Krem spożywa się bezpośrednio z tych praktycznych i higje-

nicznych naczyń, co jest nader dogodne podczas wycieczek, na okrętach i w wagonach kolejowych, biurach. Używa się również naczyń szklanych rozmaitego kształtu, natomiast pomija się blaszane.

Handel kremem śmietankowym jest znaczny, zwłaszcza w letnich miesiącach. W lipcu konsumuje się w Ameryce Północnej około 100,000.000 l, roczna zaś konsumcja kremu wynosi tam zależnie od okolicy 5 do 10 l na osobę. Dostawa jest dla fabrykanta zadaniem nie byle jakiem. Naczynia z kremem daje się do większych zbiorników, otula mieszaniną lodu z solą i wysyła nawet na odległości wynoszące setki kilometrów, samochodami i pociągami pospiesznemi. Osobne kompanje zajmują się oziębianiem przesyłek w drodze i na miejscu odbioru, zwracaniem próżnych naczyń, oraz niesprzedanego lub zepsutego towaru. Wszystko się dzieje z amerykańską szybkością i wielkim rozmachem, co ułatwia wysoki poziom urządzeń technicznych i komunikacyjnych. Pomijamy wiele szczegółów w dostawie, dość na tem, że tak hurtownik, jak też detalista otrzymuje produkt zamrożony. Hurtownik, zaopatrzony w oziębiarki, zamraża go ponownie, detalista otrzymuje mieszaninę lodu z solą celem oziębiania naczyń z kremem.

Średni skład niektórych kremów amerykańskich jest następujący:

	%	%	%	%	%
Tłuszczu	8	10	12	14	18
Cukru trzcin.	13	14	14	14	14
Wyciąg beztłuszczowy	12 5	10 5	8 5	9 5	7 5
Żelatyny	0·5	0 5	0 5	0 5	0 5
Substancji such. razem	35	35	35	38	40
Wody	66	65	65	62	60

Dobrą kompozycję daje w praktyce 12% tłuszczu i 35% stałych substancyj.

Śmietana mrożona stanowi środek odżywczy zupełny i wielkiej wartości, to też cieszy się wielkiem popytem również w amerykańskich szpitalach, gdzie dobrze służy chorym i rekonwalescentom. Dzięki wielkiej konsumcji lodów śmietankowych mleczarstwo amerykańskie znalazło nowe korzystne źródła zbytu, a hodowcy zachętę do dalszych wysiłków, zmierzających do powiększenia produkcji mleka.

Warunki legalizowania wzorcowanych baniek (konwi) do przewozu mleka.

Zakres stosowania.

§ 1. Wywzorcowane i legalizowane bańki do mleka (konwie do przewozu mleka) mogą być stosowane jako wzorce objętości przy kupnie-sprzedaży mleka na miarę objętości. Natomiast bańki te nie mogą być używane w obrocie publicznym do mierzenia objętości innych ciał.

Konstrukcja baniek do mleka.

§ 2. Postanowienia ogólne. Boczna powierzchnia baniek powinna posiadać kształt ciała obrotowego, którego górna część przechodzi w szyjkę cylindryczną. Tworząca tej powierzchni może być dowolna, byleby tylko płyn przy należytem przechyleniu bańki wypływał z niej całkowicie bez żadnych trudności. Prócz tego kształtu (ciała obrotowego, zakończonego szyjką cylindryczną) dopuszcza się kształt stożka, którego górna średnica nie powinna przekraczać połowy wysokości naczynia, albo też kształt beczkowaty. Część cylindryczna baniek metalowych może być wykonana z blachy zlekka falistej. Bańki mogą być wykonane z dobrze pobielonej blachy, albo z drzewa, i powinny mieć grubość ścian i dna odpowiednią do swoich rozmiarów.

§ 3. Pojemność baniek nie powinna wynosić mniej niż 5 l i więcej niż 50 l.

§ 4. Metalowe bańki do mleka. Metalowe bańki do mleka mogą być wykonane z jednolitej sztuki materjału, albo też i z kilku części. W tym ostatnim wypadku na każdym szwie łączącym powinny być umieszczone po dwie krople cynowe w różnych odstępach.

Bańki powinny być wzmocnione dobrze pobielonemi obręczami, albo też przy pomocy żelaznych żeber, również dobrze pobielonych. U naczyń poniżej 10 litrów pojemności powinna się znajdować na dnie przynajmniej jedna poprzeczka, a u naczyń większych przynajmniej dwie na krzyż złożone i przylegające do dna węższą granią. Poprzeczki te w bańkach lutowanych powinny szczelnie przylegać do płaszczyzny dna, a w bańkach jednolitych przynajmniej w dwóch miejscach dna bliskich jego brzegu.

Zamiast za pomocą obręczy, można usztywniać górny brzeg za pomocą wyobliny z wpuszczonym w nią drutem.

§ 5. Pojemność miernicza powinna być ograniczona przez odpowiednie wskaźniki. Wskaźniki powinny być przymocowane na wewnętrznej ścianie naczynia w dwóch miejscach, leżących naprzeciwko siebie, albo też w trzech, leżących w równych od siebie odległościach. Krawędzie wskaźników, ograniczające miarę, powinny wszystkie jednocześnie leżeć na jednym poziomie (na zwierciadle płynu), gdy bańka stoi na płaszczyźnie poziomej.

Takie wskaźniki mogą być wykonane z pasków mocnej blachy dobrze pobielonej. Te paski blachy powinny być przylutowane, a oprócz tego przynitowane do ściany naczynia, a następnie zgięte poziomo tuż nad (lub pod) nitami i wystawać do środka przynajmniej na 3 mm. Górna płaszczyzna zagiętych końców tych wskaźników stanowi właściwe ograniczenie przestrzeni mierniczej. Wystające końce mogą być zaostrzone ku górze.

Oprócz tego dozwolone są następujące wskaźniki:

a) Wskaźnik w kształcie uciętego gwoździa (okrągłego lub czworograniastego) z miedzi lub mosiądzu; gwóźdź ten jest pobielony i zaostrzony ku dołowi. Części poziome wskaźników powinny być tak krótkie, aby ich zginanie nie było możliwe.

Zaostrzenia powinny być tępe, by nie kaleczyły ręki, czyszczącej naczynie.

b) Wskaźnik wbity i wlutowany w postaci sztyfta z główką stożkową.

c) Wskaźnik, wyciśnięty w ściance w kształcie stożka lub podłużnej wypukliny.

d) Wskaźnik w postaci nita, którego większa wewnętrzna główka jest ścięta poziomo od dołu. Krawędź, stąd powstała, ogranicza powierzchnię płynu.

Końce nitów, któremi są przymocowane wskaźniki, powinny być zaopatrzone na stronie zewnętrznej kroplami cynowemi do ocechowania. Wgłębienie od strony zewnętrznej wskaźnika powinno być zapełnione kroplą cynową.

§ 6. Na ścianie naczynia powinna być trwale przylutowana płytka miedziana lub mosiężna i zabezpieczona przynajmniej dwiema kroplami cynowemi.

Płytka ta otrzymuje oznaczenie pojemności naczynia, a to przez podanie ilości litrów i ich dziesiętnych części (jako ułamek dziesiętny) z dodaniem słowa litrów lub litra (stosownie do prawideł gramatyki), albo też litery l.

W bańkach 10 l i większych części litra można także wyrażać ułamkiem prostym w $^1/_4$ l.

Wyżej wspomniane dwie krople cynowe, sięgające częściowo na płytkę, częściowo na jej podstawę (ścianę naczynia, obręcz), powinny się mocno trzymać tak podstawy, jak i płytki.

D r e w n i a n e b a ń k i d o m l e k a. § 7. Bańki do mleka, wykonane z drzewa, powinny być zaopatrzone w żelazne obręcze i mogą być wyłożone wewnątrz dobrze pobieloną blachą. Dwie z pomiędzy żelaznych obręczy (dolna i górna) powinny być przymocowane do drewnianej ściany za pomocą dwóch równomiernie rozstawionych nitów lub śrub, których główki muszą być zaopatrzone w krople cynowe do nałożenia cechy.

Pojemność miernicza powinna być ograniczona przy pomocy wskaźników, opisanych w ust. 1 § 5.

Przymocowanie wskaźników do ściany naczynia powinno być takie, aby niezmienność ich położenia mogła być zabezpieczona przez ocechowanie.

§ 8. Oznaczenie pojemności naczynia następuje, jak w § 6. Jeżeli naczynie posiada płytkę metalową, to powinna być ona trwale przylutowana do górnej obręczy i zaopatrzona w krople cynowe tak, jak to przewidziano w § 6 przep. nin. Zamiast na płytce metalowej oznaczenie może być wykonane na drewnianej powierzchni naczynia przez wypalenie. (Dok. nast.).

Wiadomości bieżące i rozmaitości.

Państw. Szkoła Gospodarstwa wiejskiego w Cieszynie posiada dwa obecnie czynne wydziały: rolniczy i instruktorsko-nauczycielski.

I. W y d z i a ł r o l n i c z y. Zgłoszenia o przyjęcie na I rok Wydziału rolniczego, należy wnosić na ręce Dyrekcji Szkoły

najpóźniej do dnia 10 września bieżącego roku, adresując do Cieszyna (ul. K. Miarki).

Do podania załączyć należy: 1. Własnoręcznie napisany życiorys. 2. Dowód ukończenia 17 roku życia (metrykę chrztu). 3. Dowód ukończonej 6-tej klasy szkoły średniej ogólnokształcącej lub równorzędnej. 4. Dowód odbycia praktyki rolniczej przynajmniej jednorocznej. 5. Pisemne zezwolenie rodziców lub opiekuna, w razie niepełnoletności.

Nadto kandydaci obowiązani są złożyć egzamin wstępny, który odbędzie się dnia 2 lipca i 28 września br. Drugi z powyższych terminów odpadnie, o ile ilość przyjętych w pierwszym terminie okaże się wystarczającą.

Przedmiotem egzaminu wstępnego jest: *a)* Fizyka (całość fizyki z wyjątkiem akustyki, bez matematycznych wywodów prawideł. Rozumowe wyjaśnienie zjawisk przyrody. Jednostki i stałe fizyczne. Miernictwo fizyczne). *b)* Matematyka (Geometrja. Całokształt geometrji elementarnej: planimetrja, stereometrja, obliczanie płaszczyzn i brył. Goniometrja i jej zastosowanie do trygonometrji. Algebra. Pojęcie funkcyj matematycznych. Równania pierwszego i drugiego stopnia z jedną i więcej niewiadomych. Rozwiązania liczbowe i graficzne. Logarytmy. Szeregi). *c)* Język polski (ustne sprawozdanie z praktyki rolniczej).

Kandydaci, posiadający maturę, zwolnieni są od egzaminu z matematyki i fizyki, składają jedynie sprawozdanie z praktyki rolniczej.

Nauka na wydziale rolniczym trwa pięć półroczy. Oprócz tego istnieje nieobowiązkowy półroczny kurs uzupełniający dla absolwentów szkoły, którzy złożyli egzamin główny. Celem kursu uzupełniającego jest pogłębienie materjału przyswojonego sobie przez słuchacza i ułatwienie mu zdobycia wiedzy, którą trudno mu będzie posiąść w zwykłej praktyce zawodowej folwarcznej.

Półrocze zimowe rozpoczyna się 1 października, półrocze letnie 19 lutego i kończy 30 czerwca każdego roku.

Słuchacze obowiązkowo z końcem każdego półrocza składają egzaminy i kollokwja z wysłuchanych przedmiotów. Niezłożenie egzaminów pociągnąć za sobą może niezaliczenie roku studjów, względnie nawet wykreślenie z listy słuchaczów szkoły.

Z końcem piątego semestru przystępują słuchacze do złożenia egzaminu głównego (dyplomowego), składającego się z egzaminu pisemnego i ustnego.

II. Wydział instruktorsko-nauczycielski. Wydział ten przeznaczony jest do kształcenia instruktorów (lustratorów) dla większych towarzystw rolniczych i organizacyj spółdzielczych, a nadto nauczycieli powiatowych szkół rolniczych. Warunkiem przyjęcia na wydział ten jest: 1) ukończenie 20-go roku życia; 2) ukończenie całego studjum rolniczego na jednym z uniwersytetów lub też w Państw. Szkole Gospodarstwa Wiejskiego w Cieszynie; 3) przynajmniej jednoroczna praktyka rolnicza.

Cały kurs nauki trwa dwa półrocza. Nauka rozpoczyna się 1 października i kończy 30 czerwca. Podania o przyjęcie należy

wnosić na ręce Dyrekcji szkoły do dnia 10 września. Wykłady obejmują ogólną metodykę nauczania i psychologję, a nadto szczegółową metodykę uczenia przedmiotów rolniczych i przyrodniczych, potrzebnych w zawodzie nauczyciela rolniczego lub instruktora. Szczególny nacisk kładzie się na współdzielczość w rolnictwie.

Tygodniowa ilość godzin wykładu nie przekracza czternastu, reszta natomiast czasu poświęcona jest na ćwiczenia praktyczne, demonstracje, tudzież prace seminaryjne i wycieczki. Słuchacze pod kierunkiem profesorów wykonują prace pisemne i wygłaszają referaty ustne, czy to na seminarjach, czy też na osobnych wieczorach dyskusyjnych wobec szerszego audytorjum.

Z końcem nauki otrzymują słuchacze absolutorjum z wymienieniem obszerniejszych prac wykonanych, tudzież z oceną postępów.

Mleczarstwo a Pierwszy Polski Kongres Rolniczy. Pierwszy Polski Kongres Rolniczy ma się odbyć w dniach 15 do 17 czerwca w Warszawie. Ze sprawozdań 7 sekcyj Komitetu Organizacyjnego wynika, że zgłoszono 64 referaty, w tem 13 w sekcji VII (przemysłu rolnego). Sekcja ta dzieli się na następujące grupy: 1) gorzelnictwo, 2) cukrownictwo, 3) krochmalnictwo, 4) suszarnictwo, 5) słodownictwo, 6) młynarstwo, 7) przemysł mięsny i chłodnictwo. Ze zdziwieniem stwierdza się, że w grupie przemysłu rolniczego pustkami świeci mleczarstwo, któremu przecież należało się w obradach Kongresu poczesne miejsce, zwłaszcza, gdy jednem z najważniejszych zadań obecnej chwili powinna być rewizja kierunków gospodarczych. Wprawdzie w sekcji V (spółdzielczość w rolnictwie i organizacja zbytu produktów rolniczych) zgłoszono jeden referat dyr. F. Przeradzkiego, p. t. „Organizacja zbytu nabiału“, ale to nie wystarcza. Czyja wina? — i Komitetu Organizacyjnego i interesowanych sfer, zarówno mleczarskich, jak i rolniczych.

Wystawa polska w Konstantynopolu odbędzie się prawdopodobnie w połowie października b. r. Mleczarstwo polskie powinno wziąć w niej udział celem nawiązania stosunków handlowych, przerwanych wypadkami wojny światowej. Małopolska bowiem do 1914 r. wysyłała tam masło i sery, które zdobyły sobie w Turcji rynki zbytu i dobrą sławę. O tyle byłaby droga już utorowana.

Konserwowanie nawozu serwatką. Chr. Barthel i S. Rhodin już w 1912 r. zwrócili uwagę na korzyść, wynikającą z konserwowania nawozu przy pomocy dodatku serwatki, zwłaszcza tam, gdzie niema zbytu na nią i gdzie wylewa ją się do kanałów, co zatruwa ścieki i zaśmierdza otoczenie. — Kwas mlekowy, wytworzony z serwatki wiąże amonjak w formie łatwo przyswajalnej dla roślin, jako też dla bakteryj nitryfikacyjnych. Dodatek 50 do 100 l serwatki wartości najwyżej 50 gr. może podnieść wydajność dobrej ziemi o jakie 5 zł. O. Jenson znowu zwraca uwagę na tę okoliczność, że nie tylko odpadki mleczarniane, ale nawet popłóczyny z mleczarni dzięki zawartości azotu mają pewną wartość nawozową i że nie należy ich marnować, tak samo jak ser-

watki. Popłóczyn można używać do bezpośredniej irygacji, byleby zawierały dostateczną ilość wapna, wystarczającego do zobojętnienia kwasów, wytwarzających się z cukru mlekowego. O ile w mleczarni używa się do mycia i dezynfekcji wapna w zwykłej ilości, to niema obawy zakwaszania ziemi.

Pomnik z masła na wystawie w Wembley. Jedną z osobliwości wystawy w Wembley, to pomnik księcia Walji całkowicie rzeźbiony z masła. To nietrwałe arcydzieło jest olbrzymiem panneau w płaskorzeźbie, liczącem 15 metrów wysokości, 2 50 szerokości i 3 m. głębokie. Najlepsza śmietana kanadyjska użyczyła nań materjału. Dzieło przedstawia księcia w swem „ranch“ (zagrodzie), stojącego obok pięknego konia prerji, wokół którego przechadzają się różne inne domowe zwierzęta.

Trzeba było nieraz w ciągu pracy oziębić masło do dwóch stopni powyżej zera, aby je uczynić odpowiedniejszem do rzeźbienia. Zwiedzające wystawę gosposie spoglądają okiem zazdrosnem na pomnik, obliczając ilość doskonałego masła tak rozrzutnie zużytego.

Gdy lat temu kilkanaście, kajzer Wilhelm II przyjechał do Poznania, znalazł na stole biesiadnym swe popiersie z masła wymodelowane, a ofiarowane przez ówczesne sfery mleczarskie „Ostmarku“. Nie wiadomo, którą część popiersia zaczęto zjadać, dość na tem, że forma prezentu wzbudziła niesmak.

Rzeźbę z masła wykonał w r. 1767 Canova, mając lat 10. Ale ileż więcej poczucia dobrego smaku okazał ten młodociany mistrz. Otóż czytamy [1]): Znakomity biograf Canovy, Vittorio Malamani, rozpoczyna swe opowiadanie o wielkim rzeźbiarzu bardzo miłą anegdotą. Senator wenecki, Zuan Falier, dawał na imieniny wielki obiad w swej willi. Uwagę gości zwrócił skrzydlaty lew św. Marka, z masła, wyróżniający się wśród srebrnych koszów, które stół zdobiły. Zapytano gospodarza, jaki to znakomity artysta tak wybornie wymodelował ulubiony znak Wenecjan, na co senator skromnie odpowiedział, że tym rzeźbiarzem jest 10-letni Tonin Canov. Lew św. Marka z masła stał się dlań zbawieniem. Senator bowiem wymógł na dziadku chłopca, że go oddał na naukę do rzeźbiarskiego zakładu.

SPRAWOZDANIE TARGOWE.

Warszawa 10/VI. Ceny hurtowe: Masło Ia 3·30 zł. Jaja świeże oryginalne za skrzynię (24 kopy) do 88·— zł. Mleko w hurcie 0·28 Zł.

Łódź 10/VI. Masło Ia 2·80 zł.

Lublin —

Poznań 13/VI. Ceny hurtowe loco mleczarnia. Masło 2·80 zł. do 3·10 zł. Tendencja i popyt słabe.

Kraków 10/VI. Masło deserowe 3 60 zł., masło kuchenne 2·40 zł. Ser trapistów det. 2·60 zł. Twaróg 0 50 zł. Jaja świeże 0·06 zł. za sztukę. Mleko litr 0 28 zł. Ceny detaliczne.

---

[1]) Kazimierz Chłędowski, Rokoko we Włoszech.

Lwów 7/VI. Masło des. 3·60 zł. Ser trapistów 2·60 zł. Mleko 0·25 zł. Twaróg 0·60 zł. Jaja 0·08 zł. za szt. Ceny det. Tendencja ospała, wielka podaż masła wiejskiego po około 2·20 zł.

OGŁOSZENIA.

Bezpłatne ogłoszenia dla poszukujących posad.

STARSZY RUTYNOWANY FACHOWIEC (dośw. serowar) poszukuje posady zawiadowcy w większej mleczarni. — Łaskawe oferty uprasza pod **A. K.** do Administracji „Przeglądu Mleczarskiego“.

Nakładem Związku Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie.
Odpowiedzialny redaktor Jan Licznerski. Z drukarni J. A. Pelara w Rzeszowie